

Dal grano al pane

Attività didattica svolta da alunni e docenti
della classe seconda A
Scuola Primaria Sacro Cuore - Oristano.



PROGETTO CURRICOLARE

Materie interessate: Italiano, arte, storia, scienze, tecnologia.

Docenti coinvolti: Deidda Pina, Niola Serafina.

Anno scolastico: 2014 - 2015

Il grano viene seminato in autunno.

PASSATO



PRESENTE



*Il fiore del grano si chiama spiga.
Da ogni spiga si svilupperanno almeno
500 chicchi.*



*Il periodo di raccolta del grano maturo è
dalla fine di giugno fino a metà luglio.*



Il grano viene mietuto

PASSATO



PRESENTE



... poi trebbiato

PASSATO



PRESENTE



... infine portato al mulino.

*Nel mulino viene pulito dalle impurità,
poi macinato e setacciato.*

PASSATO



PRESENTE



Dal grano tenero si ottiene la farina . . .



. . . dal grano duro si ottiene la semola.



L'arte di fare il pane.... a scuola!



**INGREDIENTI E PROCEDIMENTO
PER FARE IL PANE**

INGREDIENTI:



500 grammi di farina;

300-350 grammi di acqua;

15 grammi di lievito di birra;

10 grammi di sale (un cucchiaino raso).

PROCEDIMENTO:

Gli ingredienti vengono mescolati e manipolati accuratamente.



*Si lavora bene il tutto fino ad ottenere un
impasto omogeneo ed elastico.*



*L'impasto viene lasciato riposare per
30-60 minuti in un ambiente caldo alla
temperatura di 25-30° c.*





*In questa fase avviene la fermentazione
(lievitazione) e le forme aumentano
di volume.*


*La lievitazione è importantissima, perché
solo grazie a questo procedimento il pane
diventa soffice dentro e croccante fuori.*

*Quando i pezzi d'impasto raggiungono
la corretta lievitazione, si fanno le forme
desiderate*



... e vengono infornati ad una temperatura di circa 200 -300 ° c.





*Un ringraziamento particolare
ai genitori per la collaborazione e
una sede agli alunni per gli
ottimi risultati ottenuti!*

Presentazione ideata e
realizzata dall'insegnante

PINA DEIDDA

